## Bombastische Brünette

Esmer Bomba



- 1 Pkg Butter oder Margarine
- 1 1/2 Gläser Puderzucker
- 2 EL Kakao
- 1 Teeglas Milch
- 1 Teeglas Kokosraspel
- 2 Gläser Maisstärke
- 1 TL Zimt
- 1 TL Karbonat
- 1 KL gehobelte Orangenschale
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Aufnehmbare Menge Mehl

Für die Füllung:

- 1 Eiweiss
- 1 Teeglas Sesamkörner
- ½ Teeglas Kokosraspel
- # Weiche Butter, Puderzucker und Kakao mit den Fingerspitzen vermischen.
- # Die restlichen Zutaten und nach und nach unter Kneten Mehl hinzugeben bis man eine nicht mehr an der Hand klebende Teigmasse erhält.
- # Vom Teig walnussgrosse Stücke entnehmen und zu Kügelchen formen.
- # Zuerst in Eiweiss, dann in Sesamkörner und Kokosraspel dunken und in ein eingeöltes Backblech legen.
- # In das zuvor auf 190 Grad vorgeheizte Backofen schieben und backen bis die Plätzchen risse bekommen.

Tipp: Maisstärke führt dazu, dass die Plätzchen knusprig werden.